

WEST

Generate Collection

L26: Entry 17 of 20

File: DWPI

Dec 17, 1984

DERWENT-ACC-NO: 1985-028801
DERWENT-WEEK: 198505
COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Storing heat - by placing in gas-barrier material package and replacing
part of air with carbon mono:oxide

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

NIPPON LIGHT METAL CO

NIMI

PRIORITY-DATA: 1983JP-0098558 (June 2, 1983)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

JP 59224645 A

December 17, 1984

002

APPLICATION-DATA:

PUB-NO

APPL-DATE

APPL-NO

DESCRIPTOR

JP59224645A

June 2, 1983

1983JP-0098558

INT-CL (IPC): A23B 4/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP59224645A

BASIC-ABSTRACT:

The method involves (a) packaging meat either in sheet material or in a bag which is made of gas-barrier material such as synthetic resin (b) replacing part of the air in the package with carbon monoxide gas and (c) storing it at a suitable temp.

Practically above 1 %, pref. 1-20 % of the air in the package is replaced with carbon monoxide gas and pref. the package is storage at below 0 deg. C. The method can be adapted also for ham and sausage and they can be prepared without using colour-developer.

USE/ADVANTAGE - Animal meat and fish meat have been discoloured during storing and the discoloured surface layer of meat has been cut out and treated as waste meat. Now the discolouration of meat is prevented effectively and waste meat is reduced remarkably.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: STORAGE HEAT PLACE GAS BARRIER MATERIAL PACKAGE REPLACE PART AIR
CARBON MONO OXIDE

DERWENT-CLASS: D12

CPI-CODES: D03-A01;

UNLINKED-DERWENT-REGISTRY-NUMBERS: 1423U

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1985-012482

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—224645

⑬ Int. Cl.³
A 23 B 4/00

識別記号

庁内整理番号
7110—4B

⑭ 公開 昭和59年(1984)12月17日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑮ 食肉の貯蔵方法

⑯ 特 願 昭58—98558

⑰ 出 願 昭58(1983)6月2日

⑱ 発 明 者 松下賢庸
静岡県庵原郡蒲原町蒲原4540番
地株式会社日本軽金属総合研究
所内

⑲ 発 明 者 原田祝行

静岡県庵原郡蒲原町蒲原4540番
地株式会社日本軽金属総合研究
所内

⑳ 出 願 人 日本軽金属株式会社
東京都中央区銀座7丁目3番5
号

㉑ 代 理 人 弁理士 佐藤英昭

明 細 書

1. 発明の名称

食肉の貯蔵方法

2. 特許請求の範囲

(1) 食肉の貯蔵において、上記食肉の所定量を合成樹脂製の気密材料で成形されたシート材又は袋体にて包みこむとともに、内部に所定量のCOを封入し、この包袋を所定温度にて貯蔵することを特徴とする食肉の貯蔵方法。

(2) 上記包袋の貯蔵温度を0℃以下とすることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項記載の食肉の貯蔵方法。

(3) 上記包袋内に封入されるCO濃度を1%以上とすることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項記載の食肉の貯蔵方法。

(4) 上記包袋内に封入されるCO濃度を1～20%とすることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項又は第(3)項、いずれか一に記載の食肉の貯蔵方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、食肉、魚肉等の貯蔵法に係り、特に調理前或いは食用前の食肉の変色が生じないように処理してなる食肉の貯蔵方法に関する。

従来、食肉、魚肉等の貯蔵において、赤色が重要視される肉であつても、冷凍貯蔵時はもちろんのこと、解凍後の貯蔵時には、庫内温度を極力低温に保持することによつてのみ貯蔵されている。しかし、これらの食肉等を取り出した段階で、褐色又は紫色に変色した部分を削り取り、屑肉として処理されるものであつて、貯蔵されていた基本肉量に対して、屑肉を取り除いて商品として販売できる肉量の差、すなわち目減り量が問題であつた。

また、上記目減り量は貯蔵日数にも関係しており、貯蔵日数にも極力制約を受けることになっていた。

本発明は、上述した事情に鑑みてなされたもので、食肉や魚肉等の貯蔵中に変色が生じ難く、屑肉として除去される部分が少なくなり、長期間の

貯蔵に耐え得る食肉の貯蔵方法を提供するものである。

以下、本発明による実施例を実験値を参照して詳細に説明する。

まず、本発明に供される食肉又は魚肉の肉塊を1個又は適当な大きさになるように複数個ずつ、ポリエチレン等の合成樹脂、若しくはパラフィン紙、油紙等の紙類等の気密材料にて成形されたシート又は袋体にて包装する。

つぎに、上記肉塊を包装したシート又は袋体に適当量のCO(炭酸ガス)を封入して所定の貯蔵温度で貯蔵する。

以下、本発明による実験例について説明する。

<実験例1>

まず牛肉ロースを解凍した後厚さ10mm、約200gになるようにスライスして、二つのポリエチレン袋に包装する。

この包装の密封内気体容量が200mlとなるように一方は空気100%とし、他方はCOガス20%、残り80%が空気として封入した後、上記包装を約0

約200gになるようにスライスして、二つのポリエチレン袋に包装する。

この包装の密封内気体容量が200mlになるように一方は空気100%、他方はCOガス20%、残り80%が空気として封入した後、上記包装を約-1℃にて貯蔵し、それぞれの貯蔵中におけるメト化率を測定したものであつて、その結果は下表に示すようになる。

日数 区分	0	5日	10日	15日
CO 1% 空気 99%	22%	29	35	39
CO 20% 空気 80%		24	25	26
空気100%		31	39	46

上記した表からも明らかなように、包装密封した時点で、メト化率は22%であつたものが、貯蔵日数が長くなるにつれて増加する傾向であつても、

にて貯蔵し、それぞれの貯蔵中におけるメト化率を測定したものであつて、その結果は下表に示すようになった。

日数 区分	0	5日	10日	15日
CO 1% 空気 99%	24%	29	32	36
CO 20% 空気 80%		26	27	28
空気 100%		31	39	44

上記した表からも明らかなように、包装に密封した時点でメト化率は24%であつたものが、貯蔵日数が長くなるにつれて増加する傾向であつても、本発明による実施例のように、COガスを封入したものではメト化率はあまり増えず顕著な効果を奏する。

<実験例2>

メパチマグロの赤味肉を解凍した後、厚さ10mm

本発明による実施例のように、COガスを封入したものでは、メト化率の増大も極く少なく、通常の包装と比較して顕著な効果を奏する。

尚、本発明による食肉の貯蔵方法は上述した食肉、魚肉に限定されるものではなく、ハム・ソーセージ等の加工肉にも適用できるものである。又ハム・ソーセージ等の加工肉に本発明による食肉の貯蔵方法を適用した場合は発色剤の添加が不要となる。又、COの濃度を20%以上の高濃度にした場合はさらに貯蔵上の効果はあるものの、開封時の人体に対する影響からあまり好ましくない。さらには包装の材質を塩化ビニールや紙類によつて行なつた場合も上記データと同等であつた。

以上詳細に説明したように本発明による食肉の貯蔵方法によれば簡単な貯蔵方法により食肉等の変色が生じにくく、屑肉として処理される部分も少なく長期間の保存にも耐え得るなど商品価値が向上する。

また貯蔵庫内の温度を必要以上に下げることはなく省エネルギーに役立つ等の効果を奏する。